

20.01.2024

МДК 02.02 Производство хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.

Группа 10-У

Тема: Микробиологические процессы при хранении.

Требования к сырью для переработки.

1. Микробиологические процессы при хранении. Такие процессы происходят под действием ферментов, выделяемых микроорганизмами. К микробиологическим изменениям относят разные виды брожения, плесневение, гниение, ослизнение и другие.
2. Брожение может вызывать порчу квашеных овощей.
3. Плесневению подвержены многие плодоовощные продукты. Развитию такого процесса способствует высокая влажность воздуха в помещении и резкий перепад температур. При плесневении в продуктах накапливаются вредные вещества, обладающие канцерогенным действием.
4. Механические повреждения на свежих плодах и овощах повышают интенсивность их дыхания, вероятность микробиологических заболеваний, вызывают окисление питательных веществ.

2. Требования к сырью для переработки.

Задание на дом

1. Написать конспект
2. Повторить в предыдущем конспекте требования к сырью для переработки.
Отправить на почту ni1nata@yandex.ru